Caffettiere a presso-filtro

Le caffettiere a presso-filtro Alessi sono state disegnate ispirandosi ad un modo di fare il caffè oggi molto diffuso nel Nord Europa e in America, ma che curiosamente è stato inventato proprio in Italia negli anni '20: il filtro a pressione manuale. Realizzate interamente in acciaio con il bicchiere interno in vetro pirofilo, sono nate per preparare un caffè con un gusto particolare, diverso non soltanto dall'espresso o dal "percolator" ma anche dal sistema Melitta con filtri di carta e dalla napoletana. La loro caratteristica principale consiste nel permettere un dosaggio a piacere del rapporto tra la quantità di caffè macinato e di acqua, e quindi di ottenere un caffè più o meno "lungo", a vostro gusto.
Le caffettiere a presso-filtro Alessi sono ideali per preparare il caffè, ma possono essere usate anche per la preparazione di the o infusi. Vi consigliamo di lavare accuratamente il filtro per togliere ogni residuo sapore di caffè, o di usare un'altra presso-filtro esclusivamente come infusiera.

AVVERTENZA
Le tazze cui ci si riferisce per il caffè preparato nella presso-filtro sono quelle grandi di tipo americano, o mug (10 cl) e non quelle tradizionali per il caffè espresso all'italiana (5 cl).

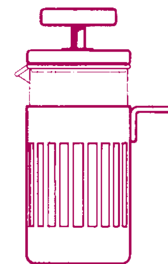
Istruzioni per l'uso

PRIMA DELL'USO
Prima di usare la vostra presso-filtro per la prima volta raccomandiamo di lavarla accuratamente seguendo le istruzioni per la pulizia.

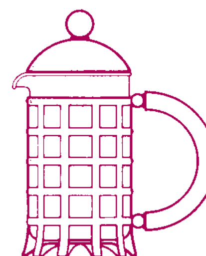
USO
Togliete il coperchio e il suo filtro.
Riscaldate il contenitore in vetro risciacquandolo con acqua molto calda.
Mettete nel contenitore in vetro il caffè macinato: potete usare qualsiasi tipo di caffè, ricordando che la tecnica di preparazione a presso-filtro richiede una macinatura non troppo fine. La dose normale è di un cucchiaio da tavola abbondante per ogni tazza.
Versate sul caffè macinato la quantità di acqua molto calda corrispondente al numero di tazze desiderate: il livello massimo è indicato dal bordo superiore della montatura in metallo.
Mescolate con un cucchiaio.
Lasciate riposare l'infuso per 3-5 minuti, dopo aver rimesso sulla caffettiera il coperchio, avendo cura di mantenere sollevato il filtro in modo che esso non tocchi la schiuma che si forma in superficie. A seconda del tempo di infusione, il caffè diventa più o meno forte.
Premete lentamente ma con decisione sul filtro: il caffè viene filtrato all'istante ed è subito pronto.

PER LA PULIZIA
Lavate le varie parti della caffettiera sotto l'acqua corrente e asciugate con cura. Vi consigliamo di non utilizzare detergenti per non alterare l'aroma del caffè. Il bicchiere in vetro può essere lavato in lavastoviglie.
Per pulire perfettamente il filtro consigliamo di smontarlo, di tanto in tanto, e di pulirlo accuratamente, soprattutto se la caffettiera non è stata usata per lunghi periodi. Svitate il filtro ruotandolo in senso orario sul suo perno. Separate i tre pezzi che compongono il filtro e lavateli con cura sotto l'acqua corrente. Asciugate e riassemblate il filtro avendo cura di rimontarlo correttamente, come illustrato alla **figura 1**.

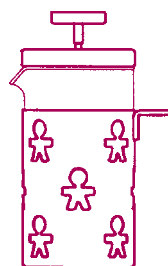
RICAMBI
I seguenti pezzi sono considerati ricambi; in caso di smarrimento potete richiederli al Vostro negoziante di fiducia, citando il numero di codice indicato tra parentesi.
Contenitore in vetro pirofilo per caffettiera 3 tazze (35740)
Contenitore in vetro pirofilo per caffettiera 8 tazze (35741)
Portafiltro superiore con molla per caffettiera 3 tazze (9094/3 FI/S)
Portafiltro superiore con molla per caffettiera 8 tazze (9094/8 FI/S).
Filtro in rete per caffettiera 3 tazze (9094/3 RETE)
Filtro in rete per caffettiera 8 tazze (9094/8 RETE)
Portafiltro inferiore per caffettiera 3 tazze (9094/3 FI/I)
Portafiltro inferiore per caffettiera 8 tazze (9094/8 FI/I)



9094
design Aldo Rossi, 1985



MGPF
design Michael Graves, 1989



KK19
design King-Kong, 1994



Figura 1

ALESSI
28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com

Pressfilter coffee makers

The Alessi press filter coffee makers have been designed for those people who like to prepare their coffee using the method that is now particularly common in Northern Europe and America. The press filter coffee maker, or hand-pressed filter coffee maker, was first conceived in Italy in 1920's. It makes coffee that has a very particular flavour and smoothness, different not only from the espresso machine and the percolator, but also from the Melitta system with paper filters, or even the Neapolitan coffee pot. The main advantage of the press filter coffee maker is the fact that any amount of ground coffee and water can be used, giving as weak or as strong a coffee as desired.
The Alessi press filter coffee maker are ideal for making coffee, but also for making tea or herbal infusions. For best results, we recommend using your press filter coffee maker for one kind of beverage only, so that any residual flavour of coffee or herbal teas do not spoil the taste of another beverage.

PLEASE NOTE
When referring to a cup of coffee made by the press filter coffee maker method, the intended cup is a large cup or mug (around 10 cl), not the small demitasse cup (around 5 cl).

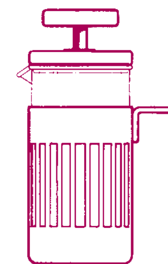
Instructions for use

BEFORE USE
Before using your press filter coffee maker for the first time, we recommend washing it carefully using a non-abrasive washing-up liquid.

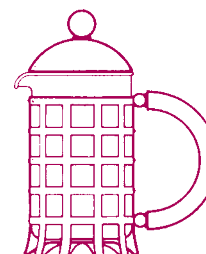
DURING USE
Remove the lid and the filter. Warm the glass jug by rinsing with very warm water. Add the coffee to the jug - best results are obtained with coffee that is not ground too finely. The normal amount of coffee used is one heaped tablespoon per cup of coffee, but of course your own taste and judgement will be the best guide to the precise quantity. Onto the ground coffee, pour as much water as required for the desired number of cups. The maximum amount of water is indicated on the glass jug. Stir well with a spoon.
Put the lid on the press filter coffee maker and leave the coffee to stand for 3-5 minutes.
Make sure that the filter remains in the "up" position and that it does not touch the froth that forms on the surface.
The longer the coffee stands, the stronger it will become.
Press the filter down slowly but firmly. The coffee is filtered immediately and is ready to drink.

CLEANING
Rinse the various parts of the press filter coffee maker under running water and dry thoroughly. So as not to spoil the taste of your coffee, detergents are best avoided.
The heat-resistant glass jug is dishwasher-safe.
We recommend taking the filter section apart every so often for thorough cleaning, particularly if the press filter coffee maker has not been used for some time. Unscrew the filter section by turning it clockwise on the rod. Separate the three parts that make up the filter section, and rinse them under running water. Dry thoroughly and be sure to re-assemble the filter correctly. (**Fig. 1**)

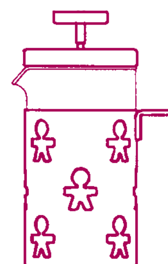
SPARE PARTS
In case of loss, wear or breakage, the following spare parts can be ordered from your usual Alessi supplier quoting the code number.
Heat-resistant glass jug for 3 cup press filter coffee maker: code 35740
Heat-resistant glass jug for 8 cup press filter coffee maker: code 35741
Upper filter holder with spring for 3 cup press filter coffee maker: code 9094/3 FI/S
Upper filter holder with spring for 8 cup press filter coffee maker: code 9094/8 FI/S
Mesh filter for 3 cup press filter coffee maker: code 9094/3 RETE
Mesh filter for 8 cup press filter coffee maker: code 9094/8 RETE
Lower filter holder for 3 cup press filter coffee maker: code 9094/3 FI/I
Lower filter holder for 8 cup press filter coffee maker: code 9094/8 FI/I



9094
design Aldo Rossi, 1985



MGPF
design Michael Graves, 1989



KK19
design King-Kong, 1994



Figura 1

ALESSI
28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com

Presskolbenfilterkannen

Beim Entwurf der Presskolbenfilterkannen von Alessi hat man sich an einer Kaffeezubereitungsart inspiriert, die heute in Nordeuropa und Amerika weit verbreitet ist, d.h. das Filtern mit manuellem Presskolben. Dieses System wurde in den zwanziger Jahren in Italien erfunden und gibt dem Kaffee hat ein ganz besonderes Aroma und eine spezifische Konsistenz, sodass er sich nicht nur vom Espresso oder Kaffeemaschinekaffee unterscheidet, sondern auch vom Filterkaffee des Melittasystems mit Papierfiltertüten und dem der "neapolitanischen Umdrehmaschine".
Der wichtigste Vorteil der Presskolbenfilterkanne besteht darin, dass man Kaffee und Wasser in einem beliebigen Verhältnis aufbrühen kann, sodass der Kaffee nach persönlichem Geschmack mehr oder weniger stark wird.
Die Presskolbenfilterkannen von Alessi eignen sich darunter anderem nicht nur für Kaffee, sondern auch zum Aufgießen von Tee und Kräuteraufgüssen; wir raten allerdings dazu, immer nur dieselbe Sorte in ein und derselben Kanne zuzubereiten, den mögliche Kaffee- bzw. Tee- oder Kräuterrückstände können den Geschmack beeinträchtigen.
HINWEIS
Unter den hier genannten Tassen versteht man richtige amerikanische Kaffeebecher, die sogenannten Mugs (10 cl), nicht die üblichen Mokka- oder Espressotässchen (5 cl).

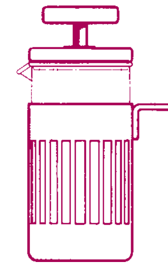
Gebrauchsanweisungen

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG
Die neue Kaffeekanne sollte vor der ersten Benutzung gründlich mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.

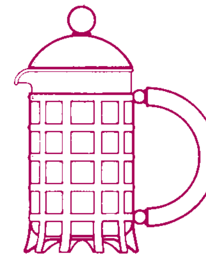
BENUTZUNG
Deckel und Filter abnehmen. Den Glasbehälter durch Auswaschen mit sehr heißem Wasser anwärmen.
Das nicht zu fein gemahlene Kaffeepulver in den Glasbehälter geben: die übliche Dosis beträgt einen reichlichen Suppenlöffel pro Tasse, aber nach Geschmack und mit der Zeit werden Sie Ihr Lieblingsrezept bald selbst bestimmen können.
Das Kaffeepulver mit der gewünschten Menge kochendem Wasser überbrühen: die maximale Menge wird durch den oberen Rand der Metallfassung bestimmt. Mit einem Löffel umrühren.
Den Deckel auf die Kanne aufsetzen und 3 bis 5 Minuten ziehen lassen, dabei sollte der Filter nicht mit dem Schaum in Berührung kommen, der sich auf der Oberfläche gebildet hat.
Je länger der Kaffee zieht, umso stärker wird er.
Den Presskolben langsam aber fest herunterdrücken: der Kaffe wird gefiltert und ist sofort servierfertig.

REINIGUNG
Die verschiedenen Teile der Kaffeekanne unter fließendem Wasser reinigen und gut abtrocknen. Um den Geschmack nicht zu beeinträchtigen, raten wir vom Gebrauch von Spülmittel ab. Der Behälter aus feuerfestem Glas kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
Es ist ratsam, den filter regelmäßig für eine akkuratere Reinigung auseinanderzunehmen, besonders wenn er längere Zeit nicht benutzt worden ist: den Filter im Uhrzeigersinn um die Stange drehen. Die drei Teile auseinandernehmen, aus denen der Filter besteht, und unter fließendem Wasser reinigen. Gut abtrocknen und die Teile in der richtigen Reihenfolge wieder zusammensetzen (**Abb. 1**).

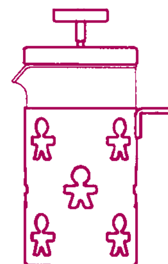
ERSATZTEILE
Folgende Ersatzteile können Sie bei Verlust oder Abnutzung bei Ihrem Fachhändler nachkaufen, wenn Sie die entsprechende Kodenummern angeben.
Feuerfester Glasbehälter für 3-Tassen-Kaffeekanne: Kodenr. 35740
Feuerfester Glasbehälter für 8-Tassen-Kaffeekanne: Kodenr. 35741
Oberer Filterhälfte mit Feder für 3-Tassen-Kaffeekanne: Kodenr. 9094/3 FI/S
Oberer Filterhälfte mit Feder für 8-Tassen-Kaffeekanne: Kodenr. 9094/8 FI/S
Filtersieb für 3-Tassen-Kaffeekanne: Kodenr. 9094/3 RETE
Filtersieb für 8-Tassen-Kaffeekanne: Kodenr. 9094/8 RETE
Unterer Filterhälfte für 3-Tassen-Kaffeekanne: Kodenr. 9094/3 FI/I
Unterer Filterhälfte für 8-Tassen-Kaffeekanne: Kodenr. 9094/8 FI/I



9094
design Aldo Rossi, 1985



MGPF
design Michael Graves, 1989



KK19
design King-Kong, 1994



Figura 1

ALESSI
28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com

Cafetières presso-filtre

Les cafetières à filtre à pression Alessi ont été dessinées sur le modèle d'un instrument très utilisé aujourd'hui en Europe du Nord et en Amérique pour préparer le café, le filtre à pression manuelle. Inventé en Italie, dans les années 20, ce système permet de préparer un café à la consistance et au goût particuliers, différent non seulement de l'express ou du "percolateur", mais aussi du café système Melitta à filtres en papier et de la napolitaine.
La principale caractéristique de la cafetière à filtre à pression repose sur le fait qu'elle permet de doser à loisir le rapport entre la quantité de café moulu et d'eau, ce qui permet d'obtenir un café plus ou moins fort, à sa propre guise.
Non contents d'être d'excellentes cafetières, les systèmes filtre à pression Alessi sont aussi des instruments parfaits pour préparer le thé ou les tisanes. Toutefois, pour obtenir les meilleurs résultats possibles, il est conseillé de n'utiliser le filtre à pression que pour un seul type de préparation, de façon à ce que le goût de café ou de tisane ne transforme pas celui de la boisson que l'on prépare.

AVERTISSEMENTS
Les tasses auxquelles le café préparé avec le filtre à pression se réfère sont des tasses à l'américaine, les "mugs" (environ 10 cl) et non les traditionnelles tasses à café pour express (environ 5 cl).

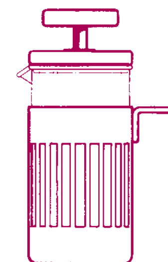
Mode d'emploi

AVANT L'UTILISATION
Avant d'utiliser le filtre à pression pour la première fois, il est conseillé de le nettoyer avec soin en utilisant un produit à vaisselle non abrasif.

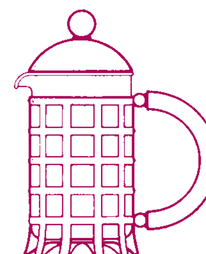
POUR L'EMPLOI
Ôter le couvercle et le filtre. Chauffer le récipient en verre en le passant à l'eau très chaude.
Mettre du café non moulu trop finement dans le verre. La dose conseillée est d'une cuillère à soupe abondante par tasse.
Toutefois, la bonne recette du café sera dictée par son propre goût et par son expérience.
Verser sur le café moulu la quantité d'eau très chaude correspondant au nombre de tasses désiré. Le niveau maximum est indiqué sur le récipient en verre. Mélanger avec une cuillère.
Remettre le couvercle sur la cafetière et laisser reposer l'infusion pendant 3-5 minutes. Maintenir le filtre soulevé, de façon à ce qu'il ne puisse entrer en contact avec la mousse qui se forme à la surface.
Plus la durée de l'infusion est longue, plus le café est fort.
Appuyer lentement mais fermement sur le filtre: le café est filtré et prêt à être servi.

POUR LE NETTOYAGE
Rincer les différentes pièces du filtre à pression à l'eau courante et les sécher avec soin. Pour ne pas altérer l'arôme du café, il est conseillé de ne pas utiliser de détergents.
Le récipient en verre résistant au feu peut être lavé au lave-vaisselle.
Il est conseillé de démonter périodiquement le filtre pour le nettoyer de façon plus minutieuse, surtout s'il reste longtemps inutilisé. Pour ce faire, dévisser le filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre sur sa tige. Séparer les trois parties qui le composent et les rincer à l'eau courante. Sécher avec soin et remonter les différentes pièces dans l'ordre voulu (**Fig. 1**)

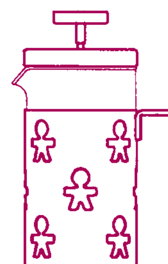
PIÈCES DE RECHANGE
En cas de perte ou d'usure, il est possible de se procurer les pièces énumérées ci-dessous en se rendant chez le revendeur Alessi le plus proche, à qui l'on indiquera le code relatif.
Récipient en verre résistant au feu pour cafetière à 3 tasses: code 35740
Récipient en verre résistant au feu pour cafetière à 8 tasses: code 35741
Porte-filtre supérieur avec ressort pour cafetière à 3 tasses: code 9094/3 FI/S
Porte-filtre supérieur avec ressort pour cafetière à 8 tasses: code 9094/8 FI/S
Filtre à grille pour cafetière 3 tasses: 9094/3 RETE
Filtre à grille pour cafetière 8 tasses: 9094/8 RETE
Porte-filtre inférieur pour cafetière 3 tasses: code 9094/3 FI/I
Porte-filtre inférieur pour cafetière 8 tasses: code 9094/8 FI/I



9094
design Aldo Rossi, 1985



MGPF
design Michael Graves, 1989



KK19
design King-Kong, 1994



Figura 1

ALESSI
28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com

Cafeteras de filtro

El diseño de las cafeteras de filtro de Alessi se inspira en una manera de preparar el café muy popular en Europa y en América; a saber: la cafetera de filtro a presión manual. Dicho sistema se inventó en Italia en los años 20 y permite obtener un café de cuerpo y sabor particulares, distinto tanto del café exprés y del "percolado", como del sistema Melitta con filtros de papel y del sistema napolitano.
La característica principal de la cafetera de filtro estriba en que permite modificar a voluntad las proporciones de café molido y agua. Así el café sale más o menos fuerte, como a Usted le apetezca.
Las cafeteras de filtro de Alessi son ideales, no sólo para hacer café sino también té y tisanas. Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos que utilice su cafetera de filtro para preparar un único tipo de bebida, para que el deje del café o de las hierbas no menoscabe a las demás.

ADVERTENCIAS
Las tazas que se utilizan para preparar café con las cafeteras de filtro son las de 10 cl aproximadamente y no las tacitas de café exprés (5 cl aproximadamente)

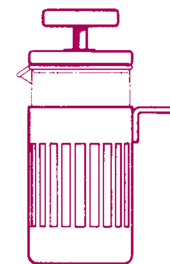
Instrucciones

ANTES DE USAR LA CAFETERA
Antes de usar su cafetera de filtro por primera vez, le acosejamos que la lave con esmero, empleando un detergente no abrasivo para platos.

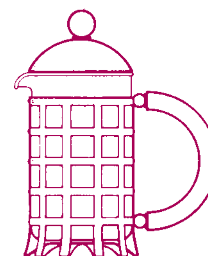
USO
Destape la cafetera y extraiga el filtro.
Entibie el recipiente de vidrio, aclarándolo con agua muy caliente.
Ubique en el recipiente de vidrio el café molido no muy fino. La dosis ideal es una cucharada sopera bien llena por taza; pero recuerde que la mejor receta se la dictarán su gusto personal y su experiencia.
Eche sobre el café molido la cantidad de agua caliente, correspondiente al número de tazas deseado. El nivel máximo está indicado en el recipiente de vidrio. Mezcle con una cuchara.
Tape la cafetera y deje reposar la preparación de 3 a 5 minutos, manteniendo el filtro levantado para que no roce la espuma que se forma en la superficie.
Cuanto más tiempo pasan en contacto el café y el agua, más fuerte sale el café.
Apriete lenta pero firmemente el filtro: el café empieza a filtrarse. Cuando termina, está listo.

LIMPIEZA
Lave las distintas partes de la cafetera abajo del chorro de agua del grifo y séquelas bien. Para que el aroma de su café no se altere, le aconsejamos que no emplee detergentes. El recipiente de vidrio pyrex se puede lavar en el lavavajillas.
Le aconsejamos que desarme periódicamente el filtro, a fin de lavarlo a fondo, sobre todo, si pasa mucho tiempo sin usarlo. Desenrosque el filtro, haciéndolo girar sobre la varilla hacia la derecha.
Separe las tres partes que lo forman y lávelas con agua corriente. Seque bien y vuelva a montar las piezas en la secuencia adecuada (**Fig.1**).

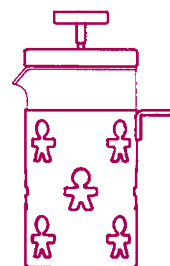
REPUESTOS
Si se pierde o gasta una pieza de su cafetera de filtro, solicítele al revendedor de Alessi más cercano a su domicilio lo que necesite, citanto el código correspondiente:
Recipiente de vidrio pyrex para cafetera de 3 tazas: código 35740.
Recipiente de vidrio pyrex para cafetera de 8 tazas: código 35741.
Portafiltro superior con resorte para cafetera de 3 tazas: código 9094/3 FI/S.
Portafiltro superior con resorte para cafetera de 8 tazas: código 9094/8 FI/S.
Filtro de red para cafetera de 3 tazas: código 9094/3 RETE
Filtro de red para cafetera de 8 tazas: código 9094/8 RETE
Portafiltro inferior para cafetera de 3 tazas: código 9094/3 FI/I
Portafiltro inferior para cafetera de 8 tazas: código 9094/8 FI/I.



9094
design Aldo Rossi, 1985



MGPF
design Michael Graves, 1989



KK19
design King-Kong, 1994



Figura 1

ALESSI
28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com

Koffiezetter met persfilter

Bij het ontwerpen van de Alessi persfilter-koffiezetters heeft men zich laten inspireren door de nu zeer gebruikelijke wijze van koffiezetten in Noord Europa en in Amerika, waarbij de filter met de hand wordt ingedrukt. Dit in de jaren ’20 in Italië uitgevonden systeem maakt het mogelijk om koffie te zetten met een aparte consistentie en smaak, die niet alleen anders is dan de espresso en de “percolator”: ook het verschil met het Melittasysteem met papieren filters en het Napolitaanse systeem is te proeven.
Het meest kenmerkende van de persfilter-koffiezetter is dat de verhouding tussen gemalen koffie en water naar wens kan worden gedoseerd. De koffie kan dus naar eigen smaak meer of minder sterk worden gezet.
De Alessi persfilters zijn niet alleen uitstekend als koffiezetters: zij kunnen ook zeer goed worden gebruikt voor het bereiden van thee of kruidenaftreksels. Voor een optimaal resultaat raden we u echter aan om uw persfilter altijd voor één van deze mogelijkheden te gebruiken, om te voorkomen dat restjes koffie, thee of kruiden de smaak beïnvloeden van de drank die u net heeft bereid.

WAARSCHUWINGEN
De koppen waar we het over hebben voor de met de persfilter bereide koffie zijn van het Amerikaanse type, ofwel mokken (circa 10 cl) en niet de gewone espressokopjes (circa 5 cl).

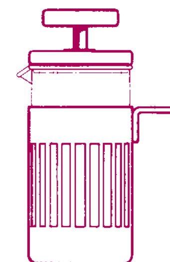
Gebruiksaanwijzingen

VÓÓR HET GEBRUIK
We raden u aan om, voordat u de persfilter-koffiezetter voor het eerst in gebruik neemt, deze goed af te wassen, met een zacht afwasmiddel.

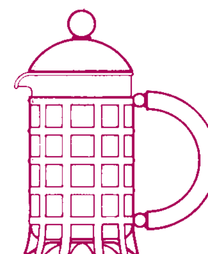
HET GEBRUIK
Neem het deksel met de filter weg.
Verwarm het glas door hem om te spoelen met heet water.
Doe de niet te fijn gemalen koffie in het glas: de aanbevolen dosis is een volle eetlepel per kop. U dient echter te bedenken dat uw eigen smaak en de ervaring uiteindelijk bepalend zullen zijn voor uw koffierecept.
Schenk net zo veel water op de koffie als het aantal gewenste koppen: het hoogste niveau is aangegeven op het glas.
Doorroeren met een lepel.
Zet het deksel weer op de koffiezetter en laat het aftreksel 3 à 5 minuten rusten, met de filter omhoog, zonder dat deze het schuim raakt dat zich op het oppervlak vormt.
Hoe langer de infusie, hoe sterker de koffie.
Druk de filter nu langzaam maar gedecideerd naar beneden: de koffie wordt gefilterd en kan nu worden ingeschonken.

REINIGING
Spoel de verschillende onderdelen af onder de kraan en droog ze goed af. Om de aroma van uw koffie niet te veranderen, raden we u aan, geen afwasmiddelen te gebruiken. Het hittebestendige glas kan in de afwasmachine worden gewassen.
We bevelen u aan om de filter regelmatig uit elkaar te halen, zodat deze goed kan worden schoongemaakt, vooral als u de koffiezetter lange tijd niet gebruikt. Schroef de filter los door hem in klokrichting van de staaf te draaien. Haal de drie delen waar hij uit bestaat van elkaar en spoel ze af onder de kraan. Goed drogen en de onderdelen vervolgens weer in elkaar zetten.

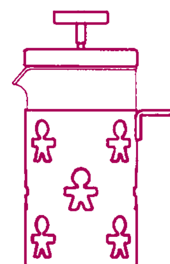
VERVANGINGSONDERDELEN
In geval van verlies of slijtage kunt u bij de dichtstbijzijnde verkooppunten van Alessi de volgende onderdelen aanvragen, met opgave van de betreffende codenummers.
Hittebestendig glas voor koffiezetter voor 3 koppen: code 35740
Hittebestendig glas voor koffiezetter voor 8 koppen: code 35741
Bovenste filterhouder met veer voor koffiezetter voor 3 koppen: code 9094/3 FI/S
Bovenste filterhouder met veer voor koffiezetter voor 8 koppen: code 9094/8 FI/S
Filternet voor koffiezetter voor 3 koppen: 9094/3 RETE
Filternet voor koffiezetter voor 8 koppen: 9094/8 RETE
Onderste filterhouder voor koffiezetter voor 3 koppen: code 9094/3 FI/I
Onderste filterhouder voor koffiezetter voor 8 koppen: code 9094/8 FI/I



9094
design Aldo Rossi, 1985



MGPF
design Michael Graves, 1989



KK19
design King-Kong, 1994



Figura 1

ALESSI
28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com